Recheios

sem ir ao fogo

SUMÁRIO

Recheios de Ganache 4

- Amêndoas 5
- Ao Leite 6
- Blend 7
- Branca 8
- Ferrero 9
- Frutas Vermelhas 10
- Kinder Bueno 11
- Meio Amargo 12
- Nutella 13
- Ovomaltine 14
- Pistache 15
- Raffaello 16

Recheios com Frutas 17

- Ameixa 18
- Coco Queimado 19
- Creme de Limão Siciliano 20
- Damasco 21
- Frutas Vermelhas 22
- Frutas Vermelhas com Cream Cheese 23
- Manga com Cream Cheese 24
- Maracujá 25
- Maracujá com Cream Cheese 26
- Mousse de Limão 27
- Mousse de Morango 28
- Nata com Morango 29
- Pêssego com Cream Cheese 30
- Romeu e Julieta 31
- Trufado de Limão 32

Recheios Trufados e Mousses 33

- Charge 34
- Chocolate com Whisky 35
- Ferrero Rocher 36
- Nhá Benta de Chocolate 37
- Nhá Benta de Leite Ninho 38
- Mousse de Doce de Leite 39
- Mousse Trufada de Leite Ninho 40
- Ninho de Chocolate 41
- Ouro Branco 42
- Sensação 43
- Twix 44

Recheios Cremosos & Gourmet 45

- Alpino 46
- Amarula 47
- Amendoim com Cream Cheese 48
- Branca de Neve 49
- Brigadeiro com Caramelo 50
- Café 51
- Chocolate com Cream Cheese 52
- Cocada Cremosa 53
- Cream Cheese Frosting 54
- Creme 3 Leites com Coco 55
- Creme de 4 Leites 56
- Creme de Especiarias 57
- Galak 58
- Nozes com Cream Cheese 59
- Pistache com Cream Cheese 60

RECHEIOS DE GANACHE

Ganaches são coringas da confeitaria. Versáteis e saborosos, podem ser usadas tanto para recheios quanto para coberturas. Aqui, adaptamos as receitas para uso frio.

Sugestões de uso:
Bolos de festa, naked cake, tortas, copos da felicidade, bombons e trufas recheadas.

Sabores

- Amêndoas
- Ao Leite
- Blend
- Branca
- Ferrero
- Frutas Vermelhas
- Kinder Bueno
- Meio Amargo
- Nutella
- Ovomaltine
- Pistache
- Raffaello

AMÊNDOAS

Uma ganache intensa e crocante, perfeita para quem aprecia o sabor marcante do chocolate meio amargo com o toque sofisticado das amêndoas. Ideal para bombons, trufas, bolos ou sobremesas refinadas.

INGREDIENTES

- 200g de chocolate meio amargo
- 150g de creme de leite 17%
- 50g de amêndoas torradas e picadas
- 50g de pasta de amêndoas

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 450g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Pique o chocolate e coloque em uma tigela grande.

Aqueça o creme de leite no micro-ondas até quase ferver.

Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e misture bem até o chocolate derreter por completo.

Adicione a pasta de amêndoas e mexa até incorporar totalmente.

Acrescente as amêndoas picadas e misture novamente para distribuir bem.

Deixe a ganache esfriar em temperatura ambiente até atingir a consistência ideal para uso.

Dica!

Para um sabor mais acentuado, utilize amêndoas levemente caramelizadas ou finalize com flor de sal para criar contraste.

AO LEITE

Com sabor mais doce e cremoso, essa ganache é perfeita para quem ama uma sobremesa mais suave e indulgente. Ideal para rechear bolos, trufas, sobremesas em camadas e muito mais!

INGREDIENTES

300g de chocolate ao leite (nobre, em barra ou gotas)

• 170g de creme de leite 17% de gordura (preferencialmente de caixinha)

PREPARO

Em um bowl, coloque o chocolate e o creme de leite.

Leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo bem a cada intervalo, até que o chocolate esteja completamente derretido e a mistura esteja lisa e homogênea.

Deixe esfriar em temperatura ambiente até atingir a textura ideal para uso como recheio ou cobertura.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 470g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

Dica!

Se quiser uma textura mais leve, bata a ganache fria por 1 a 2 minutos na batedeira. Ela fica perfeita para recheios de cupcakes ou camadas de bolos.

BLEND

(AO LEITE + MEIO AMARGO)

A ganache blend une o melhor dos dois mundos: a doçura do chocolate ao leite com a intensidade do meio amargo. Uma opção equilibrada, sofisticada e perfeita para quem busca um sabor mais marcante sem perder a suavidade.

INGREDIENTES

- 120g de chocolate ao leite (nobre, em barra ou gotas)
- 120g de chocolate meio amargo (nobre)
- 150g de creme de leite 17% de gordura (de caixinha)

PREPARO

Em um bowl, coloque os dois tipos de chocolate e o creme de leite.

Leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo bem a cada intervalo, até obter uma mistura lisa, brilhante e totalmente homogênea.

Deixe esfriar em temperatura ambiente até atingir a textura ideal para aplicação.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 425g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

Dica!

Se quiser uma ganache mais leve e aerada, bata na batedeira por 2 minutos após gelar — perfeita para recheios de bolos altos ou sobremesas no copo.

BRANCA

Com textura sedosa e sabor suave, a ganache branca é versátil e combina com frutas, massas leves, e até mesmo como base para mousses ou cremes aromatizados. Um curinga na confeitaria!

INGREDIENTES

- 300g de chocolate branco (nobre, em barra ou gotas)
- 125g de creme de leite 17% de gordura (preferencialmente de caixinha)

PREPARO

Em um bowl, coloque o chocolate branco e o creme de leite.

Leve ao micro-ondas de 15 em 15 segundos, mexendo bem a cada intervalo, até que o chocolate esteja totalmente derretido e a ganache fique lisa e uniforme.

Deixe esfriar em temperatura ambiente até atingir a consistência ideal para aplicação.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 425g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

Dica!

Se desejar uma ganache mais aerada, leve à geladeira por 2 horas e depois bata com fouet ou na batedeira por alguns minutos. Fica excelente como recheio de bolos ou cupcakes!

FERRERO ROCHER

Um recheio sofisticado, cremoso e crocante, com o sabor marcante de avelã e o toque luxuoso dos bombons Ferrero. Ideal para levar suas sobremesas a outro nível!

INGREDIENTES

- 200g de chocolate ao leite
- 100g de creme de leite 17%
- 50g de avelãs torradas e picadas
- 50g de pasta de avelã
- 2 unidades de Ferrero Rocher picados
- 10g de pasta de baunilha (opcional)

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 450g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Pique o chocolate e coloque em um bowl.

Aqueça o creme de leite no micro-ondas até quase ferver.

Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa bem até que tudo esteja derretido e liso.

Adicione a pasta de avelã e a pasta de baunilha (se estiver usando) e misture até incorporar.

Acrescente as avelãs e os Ferreros picados, misturando delicadamente.

Deixe em temperatura ambiente até atingir a consistência ideal para recheio ou cobertura

Dica!

Para realçar ainda mais o sabor, finalize a aplicação com um toque de avelãs tostadas por cima.

FRUTAS VERMELHAS

Delicada, frutada e com uma cor irresistível, essa ganache traz o equilíbrio perfeito entre o doce do chocolate branco e a acidez das frutas vermelhas. Ideal para recheios leves e sofisticados!

INGREDIENTES

- 200g de chocolate branco
- 80g de creme de leite 17%
- 50g de geleia de frutas vermelhas
- 50g de morangos picados

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 380g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Pique o chocolate branco em pedaços pequenos e coloque em uma tigela.

Aqueça o creme de leite no micro-ondas até quase ferver.

Despeje o creme quente sobre o chocolate e mexa até derreter completamente.

Acrescente a geleia de frutas vermelhas e misture até incorporar.

Adicione os morangos picados e mexa delicadamente.

Deixe esfriar em temperatura ambiente até atingir uma consistência ideal para recheio ou cobertura

Dica!

Você pode substituir os morangos por framboesas, mirtilos ou amoras frescas para variar o sabor e a textura.

KINDER BUENO

Uma explosão de sabor! Cremosa, doce na medida certa e com pedacinhos crocantes de Kinder Bueno, essa ganache é a escolha perfeita para quem quer surpreender com um recheio que agrada a todos.

INGREDIENTES

- 200g de chocolate branco
- 80g de creme de leite 17%
- 50g de pasta de avelã
- 50g de leite em pó
- 40g de Kinder Bueno picado

INFORMAÇÕES

- 420g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Em um bowl, misture o creme de leite com o leite em pó até dissolver completamente.

Acrescente o chocolate branco picado e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo sempre, até que o chocolate derreta e a mistura fique lisa.

Adicione a pasta de avelã e misture bem até incorporar.

Por fim, adicione os pedacinhos de Kinder Bueno e misture delicadamente.

Deixe em temperatura ambiente até alcançar a consistência ideal para aplicação.

Dica!

Se quiser um toque ainda mais especial, finalize com uma pitada de flor de sal ou um fio de creme de avelã na montagem.

MEIO AMARGO

Clássica, versátil e com sabor intenso, essa ganache é perfeita para quem ama o equilíbrio entre o doce e o amargo. Ideal para recheios, coberturas e finalizações elegantes!

INGREDIENTES

- 200g de chocolate meio amargo (nobre, em barra ou gotas)
- 200g de creme de leite 17% de gordura (preferencialmente de caixinha)

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 400g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Em um bowl de vidro ou plástico resistente, coloque o chocolate e o creme de leite.

Leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre misturando entre os intervalos, até que o chocolate esteja completamente derretido e a ganache bem homogênea.

Deixe esfriar em temperatura ambiente até atingir a consistência ideal para aplicação.

Dica!

Quer uma ganache mais aerada para rechear bolos? Espere esfriar completamente e bata na batedeira por 2 minutos até ela ficar mais leve e cremosa.

NUTELLA

Uma ganache irresistivelmente cremosa, com o sabor marcante da Nutella e o toque aveludado do chocolate ao leite. Ideal para rechear bolos, trufas, cupcakes ou usar como cobertura em sobremesas sofisticadas.

INGREDIENTES

- 200g de chocolate ao leite
- 100g de creme de leite 17%
- 100g de Nutella (ou creme de avelã de sua preferência)

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 560g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Pique o chocolate ao leite em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.

Aqueça o creme de leite no micro-ondas até começar a ferver (cerca de 30 a 40 segundos).

Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e mexa bem até que todo o chocolate esteja completamente derretido e o creme homogêneo.

Acrescente a Nutella e misture até incorporar totalmente.

Deixe em temperatura ambiente até atingir a consistência ideal para uso.

Dica!

Se quiser uma ganache mais firme para modelar trufas ou usar em camadas de tortas, leve à geladeira por algumas horas antes de aplicar. Para uma textura mais aerada, incorpore chantilly batido após a ganache estar fria.

OVOMALTINE

Uma ganache cheia de textura, com o sabor inconfundível e crocante do Ovomaltine! Perfeita para quem ama um recheio com personalidade e aquele toque nostálgico.

INGREDIENTES

- 200g de chocolate ao leite
- 100g de creme de leite 17%
- 50g de pó de Ovomaltine
- 50g de rocks de Ovomaltine (crocrantes)

INFORMAÇÕES

- 400g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em um bowl.

Aqueça o creme de leite no micro-ondas até quase ferver.

Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que esteja totalmente derretido e homogêneo.

Adicione o pó de Ovomaltine e misture bem.

Incorpore os rocks de Ovomaltine e misture delicadamente para manter a crocância.

Deixe em temperatura ambiente até atingir o ponto ideal de recheio ou cobertura.

Dica!

Deliciosa em copos da felicidade, bolos de pote, bombons recheados e tortas.
Combina bem com sabores de baunilha, chocolate branco e cookies.

PISTACHE

Uma combinação sofisticada de chocolate branco com o sabor delicado e marcante do pistache. Ideal para recheios refinados, bombons gourmet, sobremesas elegantes ou coberturas especiais.

INGREDIENTES

- 200g de chocolate branco
- 100g de creme de leite 17%
- 50g de pasta de pistache
- 50g de pistache picado

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 400g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Pique o chocolate branco em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.

Aqueça o creme de leite no micro-ondas até quase ferver.

Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa bem até o chocolate derreter completamente e formar uma mistura lisa.

Adicione a pasta de pistache e misture até incorporar.

Acrescente os pistaches picados e mexa novamente.

Deixe a ganache esfriar em temperatura ambiente até alcançar a consistência ideal para uso

Dica!

Se desejar um sabor mais intenso, você pode torrar levemente os pistaches antes de adicioná-los à ganache. Também é possível transformar essa ganache em um creme aerado adicionando chantilly batido após esfriar.

RAFFAELLO

Uma explosão de sabor e textura com chocolate branco, coco, amêndoas e o toque irresistível do bombom Raffaello. Um recheio sofisticado, delicado e apaixonante!

INGREDIENTES

- 200g de chocolate branco
- 100g de creme de leite 17%
- 50g de coco ralado
- 50g de leite em pó
- 40g de Raffaello picado
- 50g de amêndoas picadas

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 490g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Em um bowl, misture o creme de leite com o leite em pó até dissolver completamente.

Adicione o chocolate branco picado e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo sempre, até derreter por completo.

Acrescente o coco ralado e misture bem.

Adicione o Raffaello picado e as amêndoas, misturando delicadamente até ficar homogêneo.

Deixe em temperatura ambiente até atingir uma consistência ideal para rechear ou cobrir.

Dica!

Se quiser um toque ainda mais gourmet, finalize com raspas de coco queimado ou um bombom Raffaello no topo da sobremesa.

RECHEIOS COM FRUTAS

Recheios com frutas trazem leveza, frescor e sofisticação. Podem ser usados sozinhos ou combinados com outros sabores, criando recheios frios únicos e marcantes.

Sugestões de uso:
Bolos de festa, naked cakes, tortas, copos da felicidade, pavês, taças e sobremesas no pote.

Sabores

- Ameixa
- Coco Queimado
- Creme de Limão Siciliano
- Damasco
- Frutas Vermelhas
- Frutas Vermelhas com Cream Cheese
- Manga com Cream Cheese
- Maracujá
- Maracujá com Cream Cheese
- Mousse de Limão
- Mousse de Morango
- Nata com Morango
- Pêssego com Cream Cheese
- Romeu e Julieta
- Trufado de Limão

AMEIXA

Um recheio clássico, intenso e cheio de personalidade! A combinação perfeita entre o doce e o levemente ácido, ideal para trazer sofisticação às suas sobremesas.

INGREDIENTES

- 200g de ameixa seca sem semente
- 150g de água
- 50g de açúcar refinado

PREPARO

Em um recipiente, coloque as ameixas e o açúcar.

Adicione a água morna e deixe hidratar por pelo menos 2 horas.

Transfira as ameixas para um processador, adicione um pouco da água da hidratação e bata até atingir a textura desejada.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 400g
- Validade

15 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

Dica!

Adicione um toque de canela ou um splash de rum para realçar ainda mais o sabor.

COCO QUEIMADO

Uma explosão tropical com um toque de rusticidade! Esse creme combina a suavidade do chocolate branco com a crocância e sabor marcante do coco queimado. Uma delícia que surpreende no paladar!

INGREDIENTES

- 500g de chocolate branco
- 100g de creme de leite 17%
- 100g de coco queimado
- 150g de creme de leite fresco ou chantilly

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 850g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate branco no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos, mexendo entre cada etapa.

Adicione o creme de leite 17% e misture com um mixer até obter um ganache liso.

Incorpore o coco queimado e misture bem.

Bata o creme de leite fresco até atingir o ponto de chantilly.

Com uma espátula de silicone, incorpore delicadamente o chantilly ao ganache, fazendo movimentos suaves de cima para baixo.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de utilizar.

Dica!

Experimente adicionar uma pitada de flor de sal ou servir com um toque de rum para uma versão mais gourmet.

CREME DE LIMÃO SICILIANO

Refrescante, suave e com aquele toque cítrico elegante, esse creme é perfeito para trazer leveza às suas sobremesas. Harmoniza lindamente com frutas, massas folhadas ou como recheio de tortas.

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite de caixinha
- 50g de suco de limão siciliano (espremido e coado na hora)
- Raspas de 1 limão siciliano

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 650g
- Validade:

6 dias na geladeira
45 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Em uma tigela de plástico própria para micro-ondas, coloque o leite condensado e o creme de leite.

Leve ao micro-ondas em potência máxima por 4 minutos.

Retire, mexa com um fouet e retorne ao micro-ondas por mais 2 minutos.

Misture o suco de limão siciliano e as raspas.

Transfira o creme para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira.

Dica!

Use raspas apenas da parte amarela da casca para evitar amargor.
Esse creme também pode ser servido gelado como sobremesa em potinhos.

DAMASCO

Um creme sofisticado, com sabor marcante e toque agridoce na medida certa! Ideal para equilibrar sobremesas mais doces, trazer elegância aos seus recheios e surpreender o paladar.

INGREDIENTES

- 200g de damasco turco
- 150g de água
- 50g de açúcar refinado

PREPARO

Em um recipiente, coloque os damascos e o açúcar.

Adicione a água morna e deixe hidratar por pelo menos 2 horas.

Transfira os damascos hidratados para um processador, adicione um pouco da água do próprio molho e bata até atingir a textura desejada.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 400g
- Validade

15 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

Dica!

Para um toque mais intenso e aromático, adicione raspas de laranja ou um fio de conhaque durante a hidratação.

FRUTAS VERMELHAS

Recheio rápido, vibrante e cheio de sabor para doces irresistíveis!
Essa receita traz praticidade e muito sabor, ideal para quem quer encantar com um recheio de preparo simples, mas com aquele visual e gosto marcantes. Excelente para bolos, copinhos e trufas!

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite de caixinha
- 20g de pó para preparo sabor frutas vermelhas (ex: Mavalério)

INFORMAÇÕES

- Rendimento: aprox. 600g
- Validade:

5 dias na geladeira
30 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente (em local fresco)

PREPARO

Base do creme:
Misture o leite condensado com o creme de leite. Acrescente o pó sabor morango ou frutas vermelhas e mexa bem com um fouet até a mistura encorpar e ficar com textura cremosa e firme.

Finalização:
Cubra com plástico filme em contato com o creme e leve à geladeira por pelo menos 1 hora.

Dica!

Para um sabor mais intenso, utilize o pó de boa qualidade e ajuste a quantidade ao seu gosto.
Pode substituir por pó sabor framboesa, cereja ou frutas silvestres para variar.

FRUTAS VERMELHAS COM CREAM CHEESE

Um creme leve, refrescante e com um toque sofisticado das frutas vermelhas. Perfeito para recheios, coberturas ou para dar um charme especial em sobremesas no copo e tortas.

INGREDIENTES

- 200g de cream cheese (em temperatura ambiente)
- 100g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 200g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 1 colher de sopa de extrato ou pasta de baunilha
- 60g de geleia ou pasta de frutas vermelhas

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 560g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro até formar um creme claro e aerado.

Adicione o cream cheese e bata apenas até incorporar, evitando bater em excesso para não perder a cremosidade.

Acrescente a baunilha e a pasta ou geleia de frutas vermelhas, misturando até o creme ficar homogêneo e com coloração uniforme.

Leve à geladeira se não for utilizar imediatamente.

Dica!

Para uma textura ainda mais leve e aerada, você pode bater rapidamente 50g de chantilly bem firme e incorporar ao creme já pronto, com delicadeza.

MANGA COM CREAM CHEESE

Um creme tropical, leve e aveludado, com o toque exótico da manga! Ideal para trazer frescor e sofisticação a suas sobremesas.

INGREDIENTES

- 225g de cream cheese (em temperatura ambiente)
- 115g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 200g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 100g de purê de manga madura
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 650g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro até formar um creme leve e esbranquiçado.

Acrescente o cream cheese e misture até ficar homogêneo.

Adicione o purê de manga e a baunilha, misture bem até incorporar.

Guarde na geladeira se não for utilizar imediatamente.

Dica!

Utilize mangas bem maduras (tipo palmer ou tommy) para garantir um purê doce e aromático. Se preferir um creme mais liso, bata o purê no liquidificador antes de usar.

MARACUJÁ

Cremosa, tropical e com aquele azedinho irresistível! Uma ganache leve e saborosa, perfeita para contrastar com doces mais intensos e trazer frescor às suas criações.

INGREDIENTES

- 400g de chocolate branco
- 80g de creme de leite 17%
- 100g de suco de maracujá concentrado (sem açúcar)
- 70g de manteiga sem sal

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 650g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Pique o chocolate branco em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.

Em outro recipiente, aqueça o creme de leite com a manteiga no micro-ondas até derreter e aquecer bem.

Despeje essa mistura quente sobre o chocolate e mexa até obter um creme liso e homogêneo.

Adicione o suco de maracujá e misture até incorporar completamente.

Deixe esfriar em temperatura ambiente até atingir uma consistência ideal para recheio ou cobertura

Dica!

Se quiser um toque mais sofisticado, acrescente algumas sementes de maracujá para dar textura e visual gourmet ao recheio.

MARACUJÁ COM CREAM CHEESE

Uma explosão de sabor tropical com a cremosidade do cream cheese! Esse creme une o doce do chocolate branco com a acidez do maracujá, resultando em uma textura leve e sabor marcante.
Perfeito para taças, bolos e sobremesas no pote!

INGREDIENTES

- 200g de chocolate branco (nobre)
- 150g de cream cheese (em temperatura ambiente)
- 50g de creme de leite (caixinha)
- 150ml de suco de maracujá batido
- 4g de gelatina em pó sem sabor
- 20g de água (para a gelatina)
- 200g de chantilly batido em ponto firme

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 460g
- Validade:

10 dias na geladeira

- Não recomendado para congelamento
- 1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Hidrate a gelatina na água. Após 5 minutos, leve ao micro-ondas por 20 segundos para dissolver completamente. Derreta o chocolate branco com o creme de leite no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos, mexendo bem a cada etapa.

Acrescente o cream cheese, o suco de maracujá e a gelatina dissolvida. Misture bem até ficar homogêneo. (use as sementes se gostar)

Por último, incorpore o chantilly batido delicadamente com uma espátula.

Transfira o creme para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

Dica!

Se quiser realçar ainda mais o sabor, adicione um pouco de raspas da casca do maracujá ou algumas sementes para decoração.
Esse creme também combina muito bem com bases crocantes, como massas sablé ou biscoitos triturados.

MOUSSE DE LIMÃO

Refrescante, leve e com aquele toque cítrico irresistível, essa mousse de limão é perfeita para rechear tortas, bolos ou servir como sobremesa!

INGREDIENTES

- 500g de chocolate branco
- 100g de creme de leite 17%
- 20g de suco de limão
- 150g de creme de leite fresco ou chantilly pronto

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 750g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate branco no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos, mexendo entre cada etapa até ficar liso e brilhante.

Acrescente o creme de leite 17% e misture com um mixer até formar um ganache liso.

Adicione o suco de limão e bata novamente com o mixer para incorporar completamente.

Na batedeira, bata o creme de leite fresco até atingir o ponto de chantilly. Incorpore delicadamente o chantilly ao ganache de limão com uma espátula de silicone, fazendo movimentos suaves de cima para baixo, até obter uma mousse areada e leve.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de usar.

Dica!

Você pode intensificar o sabor adicionando raspas de limão siciliano ou tahiti no final da receita.

MOUSSE DE MORANGO

Uma mousse leve, cremosa e com o sabor marcante do morango.
Ideal para rechear bolos, taças, copinhos e até mesmo servir como sobremesa no potinho!

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite de caixinha
- 150g de geleia de morango
- 6g de gelatina em pó sem sabor (hidratada em 25ml de água filtrada)
- 200g de chantilly batido em ponto firme

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 1115g
- Validade:

7 dias na geladeira
60 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Hidrate a gelatina na água. Após 5 minutos, leve ao micro-ondas (potência alta) por 20 segundos para dissolver. Reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e a geleia por 3 minutos.

Acrescente a gelatina dissolvida e bata por mais 1 minuto.

Por último, incorpore delicadamente o chantilly batido com uma espátula.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira.

Dica!

Se quiser realçar ainda mais o sabor da fruta, adicione pedaços de morango fresco na montagem.
Para uma mousse com toque gourmet, finalize com raspas de chocolate branco ou folhas de hortelã.

NATA COM MORANGO

Simples, leve e incrivelmente saboroso! Uma combinação clássica que conquista em qualquer ocasião — perfeita como recheio ou sobremesa.

INGREDIENTES

- 400g de nata bem gelada
- 100g de leite condensado
- 200g de morangos frescos picados

PREPARO

Na batedeira, bata a nata gelada com o leite condensado até atingir o ponto de chantilly — firme e aerado.

Desligue a batedeira e adicione os morangos picados, misturando delicadamente com uma espátula.

Utilize imediatamente ou conserve na geladeira.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 700g
- Validade

1 dia na geladeira

Por conter fruta fresca, não é recomendado congelar nem manter fora da refrigeração.

Dica!

Para um toque especial, adicione raspas de limão ou um fio de essência de baunilha na hora de bater a nata.

PÊSSEGO COM CREAM CHEESE

Delicado, leve e com um toque frutado irresistível! Ideal para rechear bolos, tortas, pavês e sobremesas em camadas com um sabor suave e sofisticado.

INGREDIENTES

- 225g de cream cheese (em temperatura ambiente)
- 115g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 200g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 100g de purê de pêssego (fresco ou em conserva, bem drenado)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 650g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro até formar um creme leve e aerado.

Adicione o cream cheese e bata até ficar bem homogêneo.

Acrescente o purê de pêssego e a baunilha. Misture até incorporar completamente.

Leve à geladeira caso não utilize imediatamente.

Dica!

Se desejar um sabor mais intenso de pêssego, adicione pedacinhos pequenos da fruta ao final da preparação ou algumas gotinhas de essência de pêssego.

ROMEO E JULIETA

A clássica combinação brasileira em forma de recheio: o contraste perfeito entre o doce da goiabada e o toque levemente ácido do cream cheese.

INGREDIENTES

- 360g de Cream Cheese Frosting (PEGAR PAGINA CERTA)
- 150g de goiabada picada
- 100g de água quente

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 560g
- Validade

15 dias na geladeira
90 dias no congelador
7 dias em temperatura ambiente

PREPARO

Corte a goiabada em pedaços pequenos e coloque em um recipiente.

Aqueça a água no micro-ondas até quase ferver.

Despeje a água quente sobre a goiabada e bata com um mixer ou no liquidificador até formar uma calda lisa e homogênea.

Misture a calda de goiabada ao Cream Cheese Frosting já pronto e gelado.

Mexa bem até obter um recheio cremoso e uniforme.

Dica!

Para uma textura ainda mais firme, deixe o creme na geladeira por 30 minutos antes de aplicar em bolos ou cupcakes.

TRUFADO DE LIMÃO

Recheio leve, refrescante e com o toque cítrico perfeito do limão. Ideal para bolos no pote, taças e sobremesas com cara de verão!
Essa receita combina a cremosidade do chocolate branco com a acidez do limão, resultando em um recheio sofisticado e equilibrado.

INGREDIENTES

- 200g de creme de leite (caixinha)
- 200g de chocolate branco nobre (barra ou gotas)
- 80ml de suco de limão
- 3g de gelatina em pó sem sabor + 15g de água (para hidratar)
- 200g de chantilly batido em ponto firme

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 716g
- Validade:

5 dias na geladeira

- Não recomendado para congelamento
- 1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Hidrate a gelatina na água e, após 5 minutos, leve ao micro-ondas por 20 segundos para dissolver. Reserve.

Derreta o chocolate branco junto com o creme de leite no micro-ondas (intervalos de 30 segundos, mexendo a cada vez).

Misture o suco de limão até incorporar bem.

Adicione a gelatina já dissolvida e misture novamente.

Incorpore o chantilly delicadamente com uma espátula até obter um creme leve e aerado.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira até firmar.

Dica!

Utilize limão-taiti ou siciliano para variar o sabor.
Se quiser um visual mais bonito, adicione raspas de limão na finalização.
Esse recheio também funciona muito bem como base para mousse no pote!

TRUFADOS E MOUSSES

Trufados e mousses são recheios cremosos, marcantes e extremamente versáteis. Combinam sofisticação e praticidade, sendo ideais para bolos especiais, copos da felicidade e sobremesas que impressionam.

Sugestões de uso:
Bolos de festa, bolos no pote, copos da felicidade, sobremesas em camadas e taças gourmet.

Sabores

- Charge
- Chocolate com Whisky
- Ferrero Rocher
- Nhá Benta de Chocolate
- Nhá Benta de Leite Ninho
- Mousse de Doce de Leite
- Mousse Trufada de Leite Ninho
- Ninho de Chocolate
- Ouro Branco
- Sensação
- Twix

CHARGE

Inspirado no clássico bombom Charge, esse recheio tem sabor marcante de chocolate com a crocância irresistível do amendoim. Perfeito para dar aquele toque especial em bolos, tortas e copos da felicidade.

INGREDIENTES

- 300g de chocolate ao leite (nobre, em barra ou gotas)
- 250g de creme de leite de caixinha
- 100g de amendoins torrados e inteiros

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 1020g
- Validade:

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate ao leite com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo sempre até ficar homogêneo.

Acrescente os amendoins inteiros e misture bem.

Transfira o recheio para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

Opcional: Corte grosseiramente barrinhas de Charge e adicione depois de pronto e frio.

Dica!

Você pode substituir os amendoins por crocante de amendoim ou quebrar alguns para variar a textura.
Uma pitada de flor de sal realça ainda mais o sabor do chocolate com amendoim.

CHOCOLATE COM WHISKY

Uma combinação intensa e sofisticada: chocolate meio amargo com o toque marcante do whisky! Ideal para recheios refinados e sobremesas elegantes.
Esse creme é perfeito para quem busca um recheio com sabor adulto e textura cremosa, excelente para trufas, copinhos, bolos e sobremesas no pote.

INGREDIENTES

- 250g de chocolate meio amargo
- 150g de creme de leite (caixinha)
- 50g de whisky de boa qualidade
- 10g de emulsificante para sorvete

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 460g
- Validade:

10 dias na geladeira

- Não recomendado para congelamento
- 1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo com o creme de leite no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos, mexendo bem a cada etapa.

Acrescente o whisky e misture até ficar homogêneo.

Transfira para a batedeira, adicione o emulsificante e bata por 3 minutos em velocidade alta, até obter um creme leve e aerado.

Coloque em outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira até firmar.

Dica!

Use um whisky de qualidade para um sabor mais refinado.
Para uma versão sem álcool, substitua o whisky por essência de whisky (encontrada em lojas especializadas).
Esse creme também pode ser usado como recheio de bombons trufados!

FERRERO ROCHER

Inspirado no bombom mais amado do mundo, esse recheio traz o sabor marcante do chocolate meio amargo combinado com a cremosidade da Nutella e o crocante das avelãs. Uma explosão de sabor e textura perfeita para bolos, trufas e sobremesas sofisticadas!

INGREDIENTES

- 300g de chocolate meio amargo (barra ou gotas, tipo nobre)
- 300g de creme de leite (caixinha)
- 60g de Nutella
- 50g de avelãs torradas e trituradas

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 710g
- Validade:

10 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo com o creme de leite no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos, mexendo bem a cada etapa.

Adicione a Nutella e misture até incorporar completamente.

Acrescente as avelãs trituradas e misture bem.

Transfira o recheio para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

Dica!

Para um toque ainda mais especial, adicione uma pitada de flor de sal ou um fio de licor de avelã.
Se quiser mais crocância, acrescente pedaços maiores de avelã ou wafer triturado.

NHÁ BENTA DE CHOCOLATE

Uma versão irresistível da clássica Nhá Benta, agora com um toque intenso de chocolate! Leve, cremosa e perfeita para sobremesas no pote.

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de chocolate em pó 50% cacau
- 30g de emulsificante para sorvete

PREPARO

No bowl da batedeira, adicione o leite condensado e o chocolate em pó. Misture bem com uma espátula de silicone até formar um creme uniforme.

Acrescente o creme de leite e o emulsificante.

Bata em velocidade alta até o creme triplicar de volume e atingir uma textura bem leve e aerada.

Utilize imediatamente.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 700g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

Dica!

Para um sabor ainda mais marcante, experimente adicionar raspas de chocolate ou rechear com ganache!

NHÁ BENTA DE LEITE NINHO

Uma delícia super leve, cremosa e aerada! Ideal para bolos no pote, copinhos e sobremesas com aquele toque especial de leite em pó.

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de leite em pó (tipo Ninho)
- 30g de emulsificante para sorvete

PREPARO

Em um bowl, coloque o leite condensado e o leite em pó. Misture bem com uma espátula de silicone até obter um creme liso e homogêneo.

Adicione o creme de leite e o emulsificante.

Bata na batedeira em velocidade alta até o creme triplicar de volume e ficar bem aerado.

Utilize imediatamente.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 700g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

Dica!

Quer variar? Adicione gotas de chocolate, geleia de frutas ou pedacinhos de morango para criar versões personalizadas!

MOUSSE DE DOCE DE LEITE

Cremosa, aerada e com o sabor marcante do doce de leite! Uma mousse prática, perfeita para recheios sofisticados ou sobremesas no pote.

INGREDIENTES

- 500g de doce de leite
- 200g de creme de leite fresco ou chantilly pronto

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 700g
- Validade

5 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Na batedeira, bata o doce de leite até que fique mais claro e com textura leve.

Em outra tigela, bata o creme de leite fresco até atingir o ponto de chantilly.

Com uma espátula de silicone, incorpore o chantilly ao doce de leite aos poucos, fazendo movimentos circulares de baixo para cima, até obter um creme homogêneo.

Pode ser utilizado imediatamente, sem necessidade de descanso na geladeira.

Dica!

Se quiser um toque crocante, adicione nozes trituradas ou pedacinhos de caramelo no momento da aplicação.

MOUSSE TRUFADO DE LEITE NINHO

Cremosidade intensa e sabor sofisticado para trufas, bolos e copos da felicidade!
Uma mousse encorpada, fácil de preparar e com aquele gostinho inconfundível de Leite Ninho que conquista em qualquer sobremesa. Ideal para quem quer impressionar sem precisar levar ao fogo!

INGREDIENTES

- 500ml de chantilly batido
- 10g de emulsificante
- 200g de chocolate branco nobre (barra ou gotas)
- 200g de creme de leite (caixinha)
- 200g de Leite Ninho

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 1,1 kg
- Validade:
  5 dias na geladeira
  90 dias no congelador
- Não indicado para uso em temperatura ambiente prolongada

PREPARO

Etapa 1 – Derreter o chocolate:
Leve o chocolate branco com o creme de leite ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo entre cada intervalo. Assim que derreter completamente, reserve até esfriar.

Etapa 2 – Preparar a base:
Na batedeira, coloque o chantilly, o emulsificante e o Leite Ninho. Bata em velocidade alta por cerca de 5 minutos, até ficar bem aerado.

Etapa 3 – Finalização:
Adicione a mistura de chocolate e creme de leite já fria à base batida e bata por mais 1 minuto até incorporar.

Pronto para usar:
Use em seguida ou leve à geladeira por 1 hora para estrutura mais firme.

Dica!

Para um toque mais intenso, use chocolate branco de boa qualidade (nobre, nunca fracionado).
Quer sabor extra? Misture raspas finas de limão ou um toque de essência de baunilha.
Perfeita para rechear trufas grandes, copos da felicidade e bolos gelados decorados com frutas.

NINHO COM CHOCOLATE

Uma mousse incrivelmente aerada, com a doçura suave do leite Ninho e o contraste elegante do chocolate meio amargo. Textura leve, sabor marcante e perfeita para recheios ou sobremesas no pote!

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado bem gelado
- 200g de creme de leite (bem gelado)
- 100g de leite Ninho
- 200g de chocolate meio amargo nobre, derretido e em temperatura ambiente
- 10g de emulsificante

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 905g
- Validade:

5 dias na geladeira
45 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes.

Bata na batedeira por aproximadamente 8 minutos, até dobrar de volume e ficar com uma textura bem leve e cremosa.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira.

Dica!

O chocolate deve estar completamente em temperatura ambiente para não afetar a textura da mousse.
Quanto mais gelado estiverem os ingredientes líquidos, mais aerado ficará o resultado.

OURO BRANCO

Um recheio sofisticado, cremoso e com aquele toque crocante do amendoim!
Inspirado no clássico bombom Ouro Branco, esse recheio é ideal para dar um ar refinado às suas sobremesas e agradar até os paladares mais exigentes. Ótimo para bolos gourmet, potes e copos da felicidade!

INGREDIENTES

- 300g de chocolate branco nobre (barra ou gotas)
- 150g de creme de leite de caixinha
- 25g de amendoim triturado

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 475g
- Validade:

10 dias na geladeira
60 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate branco junto com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo entre os intervalos até obter uma mistura homogênea.

Adicione o amendoim triturado e misture bem.

Transfira o recheio para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira até firmar.

Opcional: Corte grosseiramente bombons de Ouro Branco e adicione depois de pronto e frio.

Dica!

Use amendoim torrado sem sal para garantir um sabor mais puro.
Quer uma textura mais crocante? Acrescente mais 10g de amendoim no final.

SENSAÇÃO

Inspirado no clássico bombom Sensação, esse recheio traz a combinação perfeita entre o doce do chocolate branco e a acidez suave da geleia de morango. Ideal para rechear bolos, cupcakes e copos da felicidade!

INGREDIENTES

- 200g de chocolate branco (nobre, em barra ou gotas)
- 100g de creme de leite de caixinha
- 100g de geleia de morango

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 400g
- Validade:

10 dias na geladeira
60 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate branco com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo sempre até ficar homogêneo.

Adicione a geleia de morango e misture bem até incorporar completamente.

Transfira o recheio para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira.

Opcional: Corte grosseiramente barrinhas de Sensação e adicione depois de pronto e frio.

Dica!

Para um sabor mais intenso, use uma geleia artesanal com pedaços de morango.
Se quiser uma textura mais leve, adicione 50g de chantilly batido no final.

TWIX

Inspirado no bombom queridinho do mundo, esse recheio une o sabor intenso do caramelo com a crocância do amendoim — uma explosão de sabor perfeita para sobremesas irresistíveis!

INGREDIENTES

- Para o caramelo:
  - 200g de açúcar refinado ou cristal
  - 120ml de água
- Para o brigadeiro de caramelo:
  - 395g de leite condensado
  - 400g de creme de leite de caixinha

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 900g
- Validade:

6 dias refrigerado
30 dias congelado
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Prepare o brigadeiro de caramelo conforme a receita base.

Com o brigadeiro ainda morno ou já frio, adicione o amendoim triturado e misture bem até ficar homogêneo.

Transfira para um recipiente limpo, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira.

Opcional: Corte grosseiramente bombons de Twix e adicione depois de pronto e frio.

Dica!

Para mais crocância, utilize amendoim granulado torrado ou adicione pedacinhos de biscoito amanteigado (tipo shortbread) no momento da aplicação no doce.

CREMOSOS E GOURMET

Recheios cremosos são perfeitos para quem busca sabores marcantes, textura aveludada e um toque mais elaborado nas criações. Essa seleção traz desde clássicos como brigadeiro e coco até versões mais sofisticadas com especiarias, licores e nuts.

Sugestões de uso:
Bolos recheados, bolos no pote, taças, pavês, copos da felicidade e sobremesas finas.

Sabores

- Alpino
- Amarula
- Amendoim com Cream Cheese
- Branca de Neve
- Brigadeiro com Caramelo
- Café
- Chocolate com Cream Cheese
- Cocada Cremosa
- Cream Cheese Frosting
- Creme 3 Leites com Coco
- Creme de 4 Leites
- Creme de Especiarias
- Galak
- Nozes com Cream Cheese
- Pistache com Cream Cheese

ALPINO

Um recheio com sabor marcante, cremosidade intensa e aquele toque sofisticado do chocolate Alpino!
Ideal para bolos de chocolate, tortas e sobremesas especiais. A combinação do doce de leite com o chocolate meio amargo cria um equilíbrio perfeito entre o doce e o amargo, agradando adultos e chocólatras exigentes.

INGREDIENTES

- 250g de chocolate meio amargo nobre (barra ou gotas)
- 200g de creme de leite de caixinha
- 80g de doce de leite (pode ser o pronto ou o caseiro da lata cozida)
- 20g de chocolate em pó Alpino
- 5g de emulsificante para sorvete

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 535g
- Validade:

7 dias na geladeira
60 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo até formar um creme liso.

Acrescente o doce de leite e o chocolate em pó. Transfira a mistura para a batedeira, adicione o emulsificante e bata por 3 minutos.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o recheio e leve à geladeira.

Opcional: Após frio, rale chocolate Alpino e junte a massa

Dica!

Use chocolate Alpino verdadeiro em pó para garantir aquele sabor clássico e sofisticado.
Quer um recheio mais firme? Deixe na geladeira por 2 horas antes de aplicar em bolos altos

AMARULA

Cremoso, sofisticado e com um toque alcoólico irresistível, esse recheio combina o sabor intenso do chocolate meio amargo com a suavidade do licor Amarula.
Ideal para rechear trufas, bolos finos e sobremesas elegantes.

INGREDIENTES

- 400g de chocolate meio amargo (nobre, em barra ou gotas)
- 300g de creme de leite de caixinha
- 50ml de licor Amarula

PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo até ficar bem liso e homogêneo.

Acrescente o licor Amarula e misture bem.

Transfira o recheio para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 750g
- Validade:

10 dias na geladeira
60 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

Dica!

Para um sabor mais intenso, use uma geleia artesanal com pedaços de morango.
Se quiser uma textura mais leve, adicione 50g de chantilly batido no final.

AMENDOIM COM CREAM CHEESE

Uma combinação irresistível de cremosidade e sabor marcante! Perfeito para quem ama o toque levemente salgado e adocicado do amendoim. Ideal para rechear bolos, cupcakes, copos da felicidade e muito mais!

INGREDIENTES

- 225g de cream cheese (temperatura ambiente)
- 115g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
- 200g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 100g de pasta de amendoim
- 1 colher de chá de extrato ou pasta de baunilha

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 650g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Bata a manteiga com o glaçúcar na batedeira até formar um creme leve e fofo.

Adicione o cream cheese e continue batendo até incorporar completamente.

Acrescente a baunilha e a pasta de amendoim, misturando até ficar homogêneo.

Leve à geladeira se não for utilizar imediatamente.

Dica!

Se quiser um sabor mais intenso, use pasta de amendoim crocante! Ela adiciona textura e um toque especial ao creme.

BRANCA DE NEVE

Um creme leve, com sabor suave de leite e coco, combinado com morangos fresquinhos. Perfeito para sobremesas no pote e preparos que valorizam texturas leves!

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de leite em pó
- 100g de coco ralado
- 30g de emulsificante para sorvete
- 200g de morangos picados

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 1025g
- Validade

1 dia na geladeira (devido ao uso de morango fresco)

PREPARO

No bowl da batedeira, coloque o leite condensado e o leite em pó. Misture bem com uma espátula de silicone até formar um creme uniforme.

Acrescente o creme de leite, o coco ralado e o emulsificante.

Bata em velocidade alta até o creme triplicar de volume e ficar aerado.

Por fim, adicione os morangos picados e misture delicadamente com a espátula.

Utilize imediatamente após o preparo.

Dica!

Se quiser prolongar a durabilidade, adicione os morangos apenas na hora da montagem ou substitua por geleia de morango.

BRIGADEIRO DE CARAMELO

Uma releitura sofisticada do clássico brigadeiro, com sabor intenso de caramelo e textura super cremosa. Ideal para recheios, potinhos ou comer de colher!

INGREDIENTES

- Para o caramelo:
  - 200g de açúcar refinado ou cristal
  - 120ml de água

- Para o brigadeiro de caramelo:
  - 395g de leite condensado
  - 400g de creme de leite de caixinha

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 800g
- Validade:

6 dias refrigerado
30 dias congelado
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

1. Caramelo no micro-ondas:
Em uma vasilha plástica grande (5 litros, própria para micro-ondas), coloque o açúcar e a água.

Leve ao micro-ondas por 1 minuto, retire e mexa.
Coloque mais 2 minutos, mexa novamente.
Finalize com mais 1 minuto. Reserve.

2. Brigadeiro de caramelo:
Na mesma vasilha do caramelo, adicione o leite condensado e o creme de leite.
Leve ao micro-ondas por 4 minutos (potência alta), retire e mexa.
Retorne por mais 4 minutos, mexa novamente.

Finalize com mais 2 minutos.
Misture bem, transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para gelar.

Dica!

Quer deixar o brigadeiro mais leve e aerado? Depois de frio, adicione 100g de chantilly batido para cada receita.

CAFÉ

Uma explosão de sabor com textura leve e cremosa, perfeita para quem ama café!
Esse creme combina o toque marcante do café com a leveza do chantilly e o equilíbrio do cream cheese, criando um recheio sofisticado e surpreendente.

INGREDIENTES

- 200g de cream cheese
- 40g de leite condensado
- 10g de café solúvel
- 200g de raspas de chocolate
- 4g de gelatina em pó sem sabor (hidratada em 20ml de água)
- 200g de chantilly batido em ponto firme

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 1115g
- Validade:

7 dias na geladeira
60 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Hidrate a gelatina na água. Após 5 minutos, leve ao micro-ondas (potência alta) por 20 segundos para dissolver. Reserve.

Na batedeira, bata o cream cheese, o leite condensado e o café solúvel até obter um creme uniforme.
Adicione a gelatina dissolvida e misture bem.

Por último, incorpore delicadamente o chantilly batido e as raspas de chocolate com uma espátula.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o creme e leve à geladeira.

Dica!

Utilize café solúvel de boa qualidade para um sabor mais refinado.
Se quiser um toque gourmet, finalize com grãos de café triturados ou uma leve pitada de canela.

CHOCOLATE COM CREAM CHEESE

Uma combinação perfeita entre a cremosidade do cream cheese e a intensidade do chocolate. Rico, marcante e irresistível!

INGREDIENTES

- 225g de cream cheese (em temperatura ambiente)
- 115g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 200g de chocolate meio amargo derretido
- 250g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 790g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga com o glaçúcar até formar um creme claro e aerado.

Adicione o cream cheese e bata até ficar bem homogêneo.

Acrescente o extrato de baunilha e o chocolate derretido, misturando até incorporar totalmente.

Leve à geladeira se não for utilizar imediatamente.

Dica!

Para uma textura ainda mais firme, deixe o creme na geladeira por 30 minutos antes de aplicar em bolos ou cupcakes.

COCADA CREMOSA

Uma explosão de sabor brasileiro! Essa cocada cremosa tem textura macia, pedaços delicados de coco fresco e um equilíbrio perfeito entre doçura e leveza. Ideal para rechear, servir em potes ou comer de colher!

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 400g de creme de leite de caixinha
- 100g de coco fresco ralado

PREPARO

Em uma vasilha plástica própria para micro-ondas, misture o leite condensado, o creme de leite e o coco fresco ralado.

Leve ao micro-ondas em potência máxima por 4 minutos.

Retire, misture com um fouet e volte ao micro-ondas por mais 2 minutos.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 650g
- Validade:

6 dias na geladeira
30 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

Dica!

Para um sabor ainda mais marcante, use coco fresco ralado na hora.
Se preferir mais textura, adicione o coco em flocos ao invés de ralado fino.

CREAM CHEESE FROSTING

Clássico, leve e com aquele toque levemente azedinho do cream cheese, esse frosting é perfeito para cobrir bolos, cupcakes e deixar qualquer doce com cara de confeitaria profissional!

INGREDIENTES

- 180g de cream cheese (temperatura ambiente)
- 60g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
- 120g de glaçúcar (açúcar de confeiteiro)

PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga com o glaçúcar até obter um creme claro e fofo.

Adicione o cream cheese e continue batendo até a mistura ficar homogênea e cremosa.

Use imediatamente ou mantenha na geladeira.

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 360g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

Dica!

Quer dar um toque especial? Adicione uma colher de chá de extrato de baunilha ou raspas de limão siciliano para um sabor mais fresco!

CREME 3 LEITES COM COCO

Uma combinação clássica e irresistível! A cremosidade dos três leites com o toque especial do coco torna esse recheio perfeito para sobremesas tropicais, bolos e copinhos gourmet.

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 300g de creme de leite 17%
- 100g de leite em pó
- 80g de coco ralado
- 1 sachê (12g) de gelatina incolor sem sabor
- 240g de água morna

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 1000g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Em um recipiente, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o coco ralado até formar um creme homogêneo.

Em outro recipiente, dissolva a gelatina na água morna, mexendo bem até que esteja completamente dissolvida.

Adicione a gelatina dissolvida ao creme e misture até incorporar por completo.

Transfira para outro recipiente e leve à geladeira até firmar.

Após firme, bata novamente para deixar o creme mais leve e quebrar a textura gelatinosa, deixando-o ideal para recheios.

Dica!

Adicione raspas de limão ou um toque de essência de baunilha para realçar o sabor!

CREME DE 4 LEITES

Um recheio ultra cremoso, suave e com sabor intenso dos quatro tipos de leite.
Ideal para rechear bolos, sobremesas no pote ou montar taças incríveis!

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite de caixinha
- 200ml de leite de coco
- 150g de leite em pó
- 200g de chantilly batido em ponto firme

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 1145g
- Validade:

6 dias na geladeira
60 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Em uma tigela de plástico própria para micro-ondas, adicione o leite condensado, o creme de leite e o leite de coco.

Misture bem e leve ao micro-ondas (potência alta) por 4 minutos (se for ferver, pause antes, mexa e religue)

Retire, mexa com um fouet e volte ao micro-ondas por mais 4 minutos. (se for ferver, pause antes, mexa e religue)

Transfira o creme para outro recipiente, deixe esfriar completamente.

Depois de frio, incorpore o chantilly batido delicadamente com uma espátula.

Cubra com plástico filme em contato com o doce e leve à geladeira.

Dica!

Para um sabor ainda mais marcante, adicione raspas de chocolate branco ou um toque de essência de baunilha.
Esse creme fica perfeito também como cobertura de bolos gelados.

CREME DE ESPECIARIAS

Um recheio sofisticado e aconchegante, com a cremosidade do chocolate branco e o toque envolvente das especiarias. Perfeito para dar um ar natalino ou invernal às suas sobremesas!

INGREDIENTES

- 500g de chocolate branco
- 100g de creme de leite 17%
- 2g de canela em pó
- 1g de noz-moscada em pó
- 1g de cravo-da-índia em pó
- 150g de creme de leite fresco ou chantilly

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 750g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate branco no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos, mexendo entre cada etapa.

Acrescente o creme de leite e misture bem com o auxílio de um mixer até obter um ganache liso.

Incorpore as especiarias: canela, noz-moscada e cravo. Misture novamente.

Bata o creme de leite fresco até atingir o ponto de chantilly.

Incorpore delicadamente o chantilly ao ganache com uma espátula, fazendo movimentos circulares suaves, de cima para baixo.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de utilizar.

Dica!

Para uma versão mais intensa, adicione raspas de laranja ou um toque de gengibre em pó.

GALAK

Com o sabor inconfundível do famoso chocolate branco Galak, esse recheio é aerado, cremoso e levemente doce. Ideal para quem ama sabores suaves e textura leve, perfeito para bolos, copos da felicidade ou sobremesas no pote.

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado gelado
- 200g de creme de leite de caixinha gelado
- 10g de emulsificante para sorvete
- 400g de chocolate Galak (ou chocolate branco nobre)

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 1020g
- Validade:

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Derreta o chocolate Galak no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo.

Aguarde o chocolate atingir temperatura ambiente.

Leve à batedeira junto com o leite condensado, o creme de leite e o emulsificante.

Bata por 6 minutos, até obter uma mistura aerada e cremosa.

Transfira o recheio para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

Dica!

Você pode substituir o Galak por outro chocolate branco nobre, se preferir.
Esse recheio fica incrível como base para trufas, com frutas vermelhas ou como recheio de ovos de colher.

NOZES COM CREAM CHEESE

Um recheio elegante, com sabor marcante e textura levemente crocante. Ideal para bolos de nozes, naked cakes, cupcakes e sobremesas sofisticadas!

INGREDIENTES

- 225g de cream cheese (em temperatura ambiente)
- 115g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 200g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 100g de nozes picadas
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 650g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro até formar um creme claro e fofo.

Adicione o cream cheese e bata até incorporar bem.

Acrescente a baunilha e as nozes picadas, misture até ficar homogêneo.

Guarde na geladeira se não for usar imediatamente.

Dica!

Para um toque ainda mais especial, adicione uma pitada de canela ou noz-moscada ao creme. Combina perfeitamente com o sabor das nozes!

PISTACHE COM CREAM CHEESE

Delicado, sofisticado e incrivelmente saboroso! Um creme perfeito para dar um toque de elegância às suas sobremesas.

INGREDIENTES

- 225g de cream cheese (em temperatura ambiente)
- 115g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 200g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)
- 60g de pistaches sem casca e sem sal triturados (ou pasta de pistache)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

INFORMAÇÕES

- Rendimento: 650g
- Validade

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
1 dia em temperatura ambiente

PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga com o glaçúcar até obter um creme claro e fofo.

Adicione o cream cheese e bata até incorporar totalmente.

Acrescente o extrato de baunilha e o pistache triturado ou pasta de pistache.

Misture até o creme ficar uniforme.

Dica!

Para um sabor mais intenso e uma coloração mais vibrante, use pasta de pistache 100% pura. Evite as versões com corantes artificiais se desejar um creme mais natural.